# BXAplus434 / BXAplus554

DERINDING(皮剥き・脂削ぎ)



# BXA プラスの優位点

- 後処理工程を最小限に 工程と労働力の削減
- 高い処理能力と生産性の向上
- より良い歩留り
- **製品品質の改善・安定化** 顧客満足度の向上



MAJA社は創業以来55年に渡り食肉解体業者様や食肉加工業者様の様々な要望に応えるべく、高品質な機械の生産・供給を続けてまいりました。皮剥き・脂削ぎ機械は多くの食肉加工業者様にとって必要不可欠な加工機械です。本機械はお客様へ今まで以上の作業効率並びに生産性の向上をもたらすべく開発いたしました。

# BXAプラスによる皮剥き・脂削ぎの特徴:

最善の歩留りを最小の労力で!

### 様々な用途:

数多くの豚肉の部位 ばら、ロース、除骨したウデやモモ等

### 概要と特徴:

#### 独自開発のカットコントロール機構により剥け残りを大幅に削減:

■ マーヤ社が開発した独自のカットコントロール機構により特に剥き初めに生じやすい"剥け残り"が飛躍的に改善されます。カットコントロール機構には電気制御やエア制御を使用しておらず、トラブルが少なくダウンタイムを削減できます。

#### 最善の歩留りを追求:

- 様々な部位の特徴に合わせ調整可能なカットコントロール機構は、常に的確に動作し、歩留りの改善・安定化をもたらします。
- 処理する部位によっては皮の剥け残りを 1 %以下に抑えることができ、後処理工程を少なくすることができます。
- 労働力削減に寄与します。
- 手作業による修正が少なくなり、手作業で生じる原料肉へのダメージを減らす事が出来るため製品品質向上へとつながります。

#### 他の部位への設定変更が簡単に素早く変更可能:

- 押えローラー左右の高さ変更が短時間で簡単に調整可能。厚みの薄い原料から 厚い原料への設定変更が容易に行えます。
- お客様の要望に合わせ、フレーム構造の変更ができます(オプション)。
- 押えローラーの位置と押える力を細かく調整できるため、様々な用途にご使用いただけます。原料肉の種類や硬さに合わせ、スプリングを内蔵したサスペンションユニットにより最適な圧力で調整可能です。







# BXAプラスのコンセプト:

# 使いやすく、安全に

#### 簡単に操作できるロック可能な厚み調整:

■ 個々のお客様が希望する製品の標準化を実現するため、厚み調整はロック可能な構造を採用。繰り返し簡単に同一の厚みで皮剥き可能です。

#### 長年の経験をもとに導き出された機械設計:

- 標準仕様のサブフレームは除去された皮・脂が落ちるボックスの出し入れが 容易にできるよう設計されています。
- 標準仕様以外にもお客様の工場レイアウトに合わせたサブフレームがオプションで取付可能です。詳しくはアクセサリーの項目をご覧ください。
- 排出用コンベアを標準装備しており、皮剥きされた製品はコンベアにて次工 程へと搬送されます。

### 高い操作性により機械準備と清掃時間を短縮:

■ 投入・排出コンベアと押えローラーは工具を用いず簡単に取り外せます。 清掃やメンテナンスが素早く簡単に。

#### 堅牢な構造により総所有コスト(TCO)を削減:

■ 投入コンベアには頑丈なプラスティックモジュールベルトを採用。洗いやす く、冷やしこまれた原料にも適しています。

#### 扱いやすく安全な構造のナイフホルダー:

- 清掃作業やナイフ交換時にナイフホルダーを取外す必要がありません。機械 に取り付けられた状態で清掃位置へと移動するだけです。
- 優位点:ナイフホルダーが取外しできると落下や怪我の要因となります。常に機械内部に固定されることにより、部品損傷や怪我を予防できます。

#### ナイフの交換・調整も簡単:

工具いらずのクイックロック構造。









#### テクニカルデータ

機種	カット幅	機械幅(調整レバー含む)	機械長さ	機械高さ	モーター容量	機械重量
	mm	mm mm	mm (コンベ)、水半時)	mm	200/220V、50/60Hz、3相 kW	kg
BXA plus 434	434	976	1912	1223	1, 1	342
BXA plus 554	554	1096	1912	1223	1, 1	367





生産ラインにあわせてサブフレーム(機械下部) の設計変更が可能。

柔らかい原料肉に適したエアローラー(オプション)も取付可能。

## 概要と特徴:

#### CE及びGS基準を満たす高次元での安全性:

■ ヨーロッパで定められた皮剥き機械向けのCE規格 EN12355に準拠。 ドイツ国内の安全規格 (GS) も充たしております。

#### 衛生面に考慮した機械設計:

- 機械の角を極力廃し洗浄水がスムーズに流れ落ちるよう設計されております。 洗浄水や汚れ、洗剤が残りにくい構造です。
- 全ての構成部品は食品製造に適した材質で製造されております。

#### 堅牢で長期間の使用を目指したMAJA社独自の設計:

- フレーム・ハウジング・カバーは2 ~10mm厚のステンレス板を使用。高強度設計により長期間ご利用いただけます。
- 電気ボックスは機械内部に密閉されています。モーターの加熱が伝わる位置に 設置され、可能な限り結露を防ぐよう設計されております。
- また電気ボックスはメンテナンス性を考慮し機械内部から簡単に引き出すことができ、部品交換も無理なく行えます。

## アクセサリー&オプション:

#### お客様の生産ラインに合わせて変更可能なサブフレーム:

■ 様々な設置場所に適合できるようサブフレーム (機械下部)の形状変更が可能。 必要に応じて最適なフレームを設計いたします。

#### 原料により選定可能な押えローラー:







# 東亜交易株式会社

〒167-0051 東京都杉並区荻窪4-29-10 中田第2ビルTEL:03(3220)2411 FAX:03(3220)2424 URL:http://toa-koeki.co.jp e-mail:toaco@toa-koeki.co.jp

